© EPODOC / EPO

PN -

- JP55063329 A 19800513

PD

- 1980-05-13

PR

- JP19780135594 19781101

OPD

- 1978-11-01

TI

- MULTIIFUNCTION TYPE HEATING COOKER

IN

- NOBUTOU YOSHIYASU;NITSUTA ISAO;HOSHIDA YUKINOBU

PA

- MATSUSHITA ELECTRIC IND COLTD

IC

- F24C7/00 ; F24C14/00 ; F24C15/20

@ PAJ / JPO

PN

- JP55063329 A 19800513

PD

- 1980-05-13

AP

- JP19780135594 19781101

IN

- NOBUTO YOSHIYASU; others:02

PA

- MATSUSHITA ELECTRIC IND COLTD

ΤI

- MULTI-FUNCTION TYPE HEATING COOKER

AB

- PURPOSE:To enable a rapid cleaning of grease contaminants, by locating a smoke removal catalyst at the outside or the inside of a heating chamber, and by circulating a heated air through the smoke removal catalyst by means of a fan.
- CONSTITUTION:A self-cleaning type catalyst-coated layer is applied in inner wall surface of a heating chamber 1 made of an aluminized steel plate, or made of both the aluminized steel plate and a stainless and bright aluminized steel plate, a steam blow-off ports 2 and heaters 3 and 3' being located thereat. A chamber wherein a fan 6 and re-heating 3" are mounted is provided at an inwardmost part of the heating chamber 1, the chamber being separated with a partition 4. A heating air blow- off port and a smoke removal catalyst 5 are situated on the partition 4, the heated air being circulated through the smoke removal catalyst 5 by means of the fan 6.
- F24Ç14/00 ;F24C7/00 ;F24C15/20

none

none

none

THIS PAGE BLANK WENT

(Box I)

(i) 日本国特許庁 (JP)

①特許出願公開

⑩公開特許公報(A)

昭55-63329

5)Int. Cl.³ F 24 C 14/00

識別記号

庁内整理番号 7116-3L 砂公開 昭和55年(1980)5月13日

F 24 C 14/00 7/00 15/20

6687—3L 7116—3L

発明の数 1 審査請求 未請求

(全 5 頁)

60多機能型加熱調理器

21)特

⑫発

願 昭53-135594

②出 願 昭53(1978)11月1日

者 延藤吉保

器産業株式会社内

門真市大字門真1006番地松下電

⑫発 明 者 新田功

明

門真市大字門真1006番地松下電 器産業株式会社内

@発 明 者 星田幸信

門真市大字門真1006番地松下電

器産業株式会社内

⑪出 願 人 松下電器産業株式会社

門真市大字門真1006番地

⑭代 理 人 弁理士 中尾敏男

外1名

明 珊 書

1、発明の名称

多機能型加熱調理器

The second of the second

2、特許請求の希腊

(1) スチーム導入開孔部を有する加熱室の内壁面 に自己净化型触媒被獲勝を施し、さらに加熱室の 内部もしくは外部にヒーターと、油煙除去触媒と を設け、油煙除去触媒幣に回転翼により強制的に 加熱空気を通退循環させることを特徴とする多機 能型加熱調理器。

(2) 加熱室に専制波を供給するマグネトロンを具備したことを特徴とする特許請求の範囲第1項に記載の多機能型加熱調理器。

(e) 加熱電の内壁面の汚染の著しい箇所にのみ自己净化型触媒被獲屬を施したことを特徴とする特許請求の範囲第1項または第2項に記載の多機能型加熱調理器。

(4) 回転翼に自己净化型胎媒被覆層を施したことを特成とする将許請求の範囲第1~3項のいずれかに記載の多機能型加熱調理器。

(5) 加熱室を形成する素材としてアルミナイズド 類板あるいはアルミナイズド鋼板とステンレス, プライトアルミナイズド鋼板を併用することを特 做とする特許請求の範囲第1項に記載の多機能型 加熱調理器。

3、発明の詳細な説明

本党明は加熱調理時に加熱室内壁面を再奏する油汚れを分解浄化する自己浄化型触媒被覆層と、 同時に発生する油煙を浄化する油煙除去触媒を具 備させ、それぞれの調理機能と、浄化機能の効率 向上に寄与する強制回転異を組み合せた多機能型 加熱調理器に関するものである。

従来より、加熱家内にヒーターを有し、強制回 転翼を備えた加熱調理器、ヒーターと、スチーム 兼用型加熱調理器、また、加熱室内壁面に自己浄 化型触媒接質層を有する加熱調理器、さらには、 ヒーターと、マグネトニンによる高周波調理機能 と、自己浄化型触媒被復層を組み合せた調理器等 の1~2 機能を組み合せた加熱調理器は市販され、 実用化の域にあるが、我国の如く小面称の家屋に

鱼

-133-

おける調理室は面積が狭く、各種の単独機能を有する加熱調理器を各種哺える予裕はなく、あらゆる機能を備えた加熱調理機が強く要望されているのが現状であり、加えて利用者の悩みである加熱 第内壁面の油汚染と、発生する油煙を解決する要求も僅めて強いものであった。

3F N

自己净化型触媒被覆層を施した加熱調理器では 触媒被覆層の色調が触媒材料の原形色に近い黒色 系であるため、加熱室の内壁面は吸熱体としてが 効果が大きく、熱線の反射効果を期待することが 均難で、特に調理開始までの予熱時間が長くなる 欠点があった。また、加熱室の内壁面全域を浄化 活性が活発化するに必要な200℃以上に均等に 加熱することは、調理性能との兼ね合いから極め て困難で加熱源の近傍を除いて浄化性能を犠性に せざるをえなかった。

さらにこのような状態の加熱調理器に油煙除去 映媒を装着したとしても、油煙除去効果を発揮す るに必要な碾度(2000)以上にするためには 油助ヒーターを必要とした1め、安全性の面に離

媒被獲層の温度が少なくとも200℃以上を確保 することが必要であり、本発明においては強制回 転異を具備させ、さらにこの回転異の周辺にヒー ターを装備することにより加熱空気の回転翼によ る強制循環を行なうと共に回転翼の周辺ヒーター による再加熱空気の強制循環を行なりことで加熱 室壁面の均一加熱と、さらには、調理性能の向上 と、調理開始前の予熱時間の短縮に寄与する効果 を発揮させるものである。この効果をより大きく するために加熱室を形成する素材として、特に熱 容量の大幅な低下をはかることが必要である。こ の方法として鉄板の両面にアルミニウム薄膜を形 成した、いわゆるアルミナイズド薄板鈿板を使用 し、加熱室としたときに内壁面となる部分にのみ 自己浄化型触媒被覆層を形成することで熱容量の 低下をはかり、強制回転翼の特長を最大限に発揮 させ均一加熱効果と、調理開始前の予熱時間の短 縮化をはかるよりにする。さらに本発明において は、加熱室の設計上限られたヒーター容量で調理 を行なり必要があることから、調理性能を低下さ

があった。

高周波加熱装置は食品自体が高周波電力を吸収 し自己発熱するためとげ目がつかないという欠点 もあった。

本発明は利用者からの強い要望並びに、これら の欠点を改善し、ヒーターによる加熱焼物調理, スチームによるスチーム調理に加えてマグネトロ ンによる高周波調理機能を附加して各種単独機能 の相互間の調理上の欠点を補うと共に、これらを 併用することにより調理機能のレパートリーの拡 大と迅速性を発揮させ、さらに、加熱室の油汚れ と、排ガス中に含まれる油煙を除去する触媒被獲 層と油煙除去触媒を装着し、加えて各種機能の増 強発揮に対して強性回転翼を具備させた多機能型 調理加熱調理器を提供することを目的とするもの である。本発明の特徴はヒーターが加熱室底面に 装着困難であることから、ヒーターによる焼物調 理性能とこの調理時に調理物から飛散し加熱室内 壁面に付着固化する油汚れを調理中に連結浄化す るためには加熱室内壁面に塗布する自己浄化型触

6

せることなく、さらには、大容積の加熱室となす場合等においては、自己净化型触媒被覆層を調理時に調理物から飛設固着する油類の多い箇所のみに選択的に形成させることにより熱容量の低下をはかり、調理性能の確保と、予熱時間のより短縮化をはかる効果を強調するものとなす。この場合、使用する素材の材質としては、自己净化型触媒層の形成箇所についてはアルミナイズド鋼板を、未形成の部分についてはステンレス・プライト仕上げアルミナイズド鋼板の併用によるのが効果的である。

本発明においては、スチーム調理と高周波調理 機能を具備していることから防備と電波漏洩を防 ぐ面から特に加熱室の機密性の確保が重要であり 排ガスの排出経路をもうけることが出来ない。し たがって、スチームの水滴化によるドレンの役割 は前面ドアの間隙から加熱室外に流れ出す機構や 小穴を加熱室低部にもうける程度しかゆるされな い。ましてや、排ガスの煙道を有することが出来 ないため加熱調理時に発生する排ガスは加熱室に 7

帯留することになる。したがって調理物への炭化 物状の汚れの付着や、他種調理を行なった場合に 発生する臭気の附着が大きな問題となる。この問 題点の解決に当って、本発明による加熱調理器で は、油煙除去帷媒を加熱室の内部もしくは外部に、 あるいは加熱室壁板もしくは加熱室内に具備する 開孔部を備えた仕切板により油煙除去触媒を支持 し、この油煙除去触媒を介して強制回転翼をおき、 その周囲が後方にヒーターをもうけ油煙浄化後空 気を再加熱し加熱室内に返すという循環方式を採 用するものである。油煙除去触媒を加熱室外に装 着する場合は、浄化空気を導く煙道をもうけこれ により上記効果を出すと共に、加熱室の機密性を 保持するものとする。これによる効果は、調理物 への炭化油煙の汚染物の付着防止ならず、油煙剤 化触媒による臭気の除去も極めて大であり、他種 調理物への臭気の付着の懸念も解消することがで きる。加えて強制回転蝿の具備により加熱調理室 の下部ヒーターの装着の困難性を強制再加熱空気 の循環により調理開始前の予熱時間は本使用時の

本発明による多機能型加熱調理器に使用するヒーターは絶縁性の確保の観点から主にシーズ型ヒーターを使用するものであり、各種調理機能の切換は必要に応じて切換スイッチで作動させれば良い。

使用する自己浄化型触媒被覆層を形成するに当っては、触媒被覆層を施す箇所には、下引ホーローを原則として施す方がその密着性と、耐腐食性の観点から好ましい。下引ホーローと、触媒被覆層の組成は本発明の場合、アルミナイズト鋼板の連板(ひ・4㎜が最適である)の使用を適とすることから約5550で~570℃で焼成できる低触ガ

7

9 .

ラスを結削とすることが好ましく、触媒層に含有する浄化融媒は、二酸化マンガン・アルミノケイ 酸塩と付着向上剤を添加した泥士状スリップの塗 布後、焼成して形成するものである。

本発明で使用する油煙浄化触媒の形状は、 類粒状、 ハニカム成形物、 ペレット状などいかなる形状のものでも使用でき、 設計に応じて選定使用すれば良い。

以下実施例につき説明する。

実施例 1

第1区において、加熱室1の内壁面に自己净化型触媒被覆を施し、スチーム発生装置からのスチーム吹出開孔部2と、ヒーター3,3を備え、加熱室奥部に加熱空気吹出孔を有する仕切板4に油煙除去触媒5を支持し、仕切板4と、奥部加熱室の空間部に強制回転減8かよびこの周辺に、空気再加熱用ヒーター31″をもうけ、回転戦6を作動するモーター7を備えた構成を本体8に装着し、開閉ド79をはめこみ、本発明の多機能型加熱調理器を作製した。なか、10は水受け、11は調

10

理物の調理受け皿を示す。

本発明における多機能型加熱調理器において、 上下ヒーター3,31によるヒーター調理を行なう 場合、調理開始前の予熱時間は前述の如く、加熱 室を形成する素材により大きく変化するものであ り、加熱室中央部の温度上昇と予熱時間の関係を 示した第2図において、260℃に到達する時間 は、曲線 a に示すように、O.8 mm 鉄鋼板の両面に 防錆を目的として下引ホーローを施しその内壁面 に自己浄化型触媒被覆層を施し本発明と同一形状 の加熱調理器とした場合、20分を必要とする。 本発明による素材としてアルミナイズト競板(C.4 mm)により加熱室を形成した場合は、曲線 b に示 すように10分に短縮でき、さらに、ヒーター3‴, とファンのによれば曲線とに示すように、6分と なり、実用上問題とならない予熱時間を確保でき るものとなった。

受皿11の上に鶏のもも肉2本をのせ(1本の 重量は約24 Og)2 E O C で 2 C 分間調理を行 なった場合、調理物から飛散し、加熱室内鹽面に

13 .

また28はヒーターである**。**

本発明による多機能型加熱調理器は、実施例1 に示した加熱調理器に対して加熱室底面のヒーターを除去し、この部分にターンテーブルとこの回転用モーター及び上面に加熱室に高周波を給電する筒21及び高周波発振器を付加した多機能型調理器であり、調理の機類は、ヒーターによる加熱、あるいは焼物調理を行なり機能・高周波加熱調理で不可能なこげ目付をヒーターで補なうなど各調理の欠点の相互間の併用による改善がはかれると共に、より調理のレバートリーを拡大する特徴を有するものである。

る間に水と炭酸ガスに分解され、回転翼周辺に備

えられた再加熱ヒーター 3" によりスリット付仕

切板 4 を経へ加熱室へ吹き出す循環を繰返すため、

調理物への油煙炭化物の附着は全く生ぜず、さら

にこの調理の後、綜けて180℃でスポンジケー

キを調理したが、先に調理した異臭の付着は全く

認められなかった。特に強制回転異ちに自己浄化

型触媒被覆層を施した場合のその汚染は全く生じ

ていなかった。上記の鶏もも肉調理時にドアの間

隙から漏洩する排ガス中に含まれる油煙の含有量

を、油煙粒子を粉塵にみたて、デジタル式光散乱

粉塵計により発生する油煙粒子の数を測定した結

果、第3図に示す曲線dに示す如く、強制回転異

を停止した場合の曲線 ● に示すように98%以上

加熱室を形成する素材は底面にステンレス鋼板を使用し、他の部分はアルミナイズト鋼板を使用し自己争化型被覆層を形成後底面をスポット接合により1体化し加熱室を形成したもので、さらに、仕切板の両面及び、強制回転異部へも自己争化型無媒被覆層を形成したものである。

、実施例1と同一の方法で本発明の多機能型加熱

14

調理器の各試験を実施した結果次項の結果を得た。 . (A) 予熱時間、(250℃に中央雰囲温度が昇温

- (ji) 回転異近傍ヒーター1・2KW/Hのみの場合 (回転異作動) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7分
- III) 加熱窒ヒーター C.6KW ∕Hと回転翼近傍6分

ヒーターO.6KW/H併用の場合(回転異作動)

- (B) 加熱室内壁面の汚染(方法実施例1参照)調理繰返し回数20回後・・・・・極めて青潔
- (D) (B)の調理終了後スポンジケーキ調理時の異臭の付着(調理温度180℃)・・・・全くなし
- (E) (B)の調理終了後の回転異の汚染

-・・・・・・・・・・・ 全くなし

(F) ヌチーム麹理(茶碗むし)実施時の汚れの流

出(方法実施例1参照)····· なし(G) 髙周波調理 ··· 良好

以上の説明の如く本発明による加熱調理器は、ヒーター調理、高周波加熱調理、スチーム調理、および調理時の発生する加熱室の汚染、油重の除去が適確にでき、かつ回転異の付加でより以上の各性能の確保を実現したもので、この効果は極めて優れたものである。

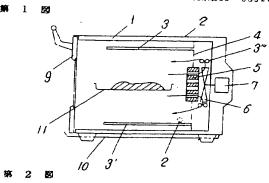
4、図面の簡単な説明

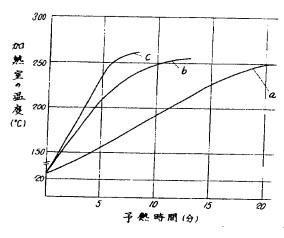
出 1 図は本発明の実施例による各機能型加熱調理器の断面図、第 2 図はヒーター調理開始前の予 燃時間の比較図、第 3 図は油煙浄化触媒による発生する油煙シストの浄化比較図、第 4 図は本発明の他の実施例を示す多機能型加熱調理器の断面図である。

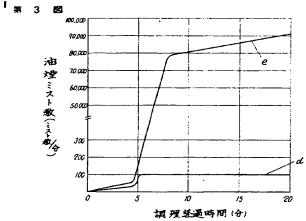
1,20 ··· 加熱室、5,26 ··· 油燥除去映媒、6,27 ··· 強制回転翼、3″,2€′

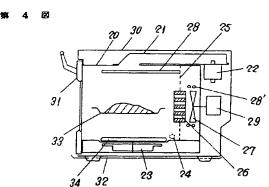
代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名

January Committee System









THIS PAGE BLANK (USPTO)